

Look-In[®]

MANUEL DE RECETTES ET MODE D'EMPLOI
YAOURTIERE ELECTRIQUE



Look-In[®]

by LAMACOM

YAOURTIERE ELECTRIQUE "LOOK-IN"

PRESENTATION

La yaourtière électrique "Look-In" a été conçue pour permettre à la ménagère de préparer des yaourts dans sa propre cuisine, de manière simple et économique. La yaourtière électrique se compose de : - **a** : socle avec résistance ; - **b** : 7 pots en verre munis de leurs capsules ; - **c** : présente notice de recettes et mode d'emploi.

NB : les pots de rechange sont disponibles chez les revendeurs LAMACOM.

Recette N° 1

Ingrédients

- 1/2 litre de lait bouilli et sucré selon goût.
- 1/2 litre de lait non bouilli.
- 1 yaourt nature ou parfumé égoutté.

Mode de préparation

1. Mélanger le yaourt et le lait non bouilli dans un récipient.
2. Ajouter le lait bouilli et mélanger l'ensemble.
3. Remplir les pots avec le mélange et les capsuler. Placer-les dans la yaourtière après l'avoir branchée, puis mettre le couvercle et laisser chauffer 3 heures.

NB : pour un appareil de 10W comme la yaourtière "Look-In", la consommation d'électricité correspondant à 3 heures est de l'ordre de 5 centimes seulement.

4. Débrancher la yaourtière, palcer les pots dans le réfrigérateur pendant au moins 7 heures, servir frais.

NB: Il est recommandé de mettre le yaourt dans le réfrigérateur une nuit entière pour servir au petit déjeuner .

Recette N° 2

Ingrédients

- 200 grs de lait concentré sucré.
- 100 grs de lait concentré nature (non sucré).
- 1 yaourt parfumé égoutté.
- 1/2 litre d'eau tiède.

Mode de préparation

1. Mélanger tous les ingrédients dans un récipient.
2. Suivre les étapes 3 et 4 de la recette n°1.

Recette N° 3

Ingrédients

- 130 grs de lait en poudre.
- 3/4 litre d'eau tiède.
- Sucre selon goût.
- 1 yaourt égoutté.

Mode de préparation

1. Mélanger le lait en poudre et l'eau dans un récipient.
2. Ajouter le yaourt et mélanger l'ensemble.
3. Suivre les étapes 3 et 4 de la recette n°1.

Options pour les 3 recettes

- *Yaourt fruité* : ajouter aux ingrédients des morceaux de fruits finement coupés au choix (bananes, fraises, pommes, pêches etc ...)
- *Yaourt aromatisé* : utiliser un yaourt nature, ajouter aux ingrédients les arômes selon goût (vanille, pistache, citron, fraise, banane etc ...) disponibles dans le commerce.
- *Yaourt à la confiture* : mettre dans les pots une cuillerée à café de confiture avant de les remplir par le mélange.